

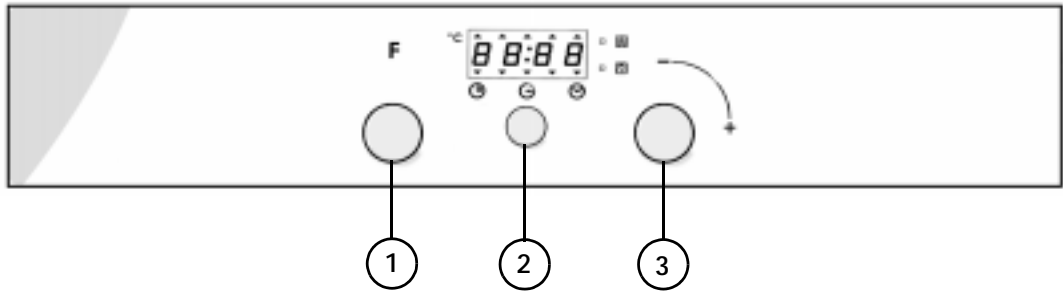


ACCESSOIRES

- Rooster
- Bakplaat

OVENFUNCTIETABEL

Functiesymbool	Functie	Voorinstellingtemperatuur / hoogte	Beschrijving van de functie (zie de details in de gebruikshandleiding)
0	OVEN UIT	-	-
	OVENLAMPJE	-	De ovenlamp inschakelen.
	MLTF (Warm houden)	35C	Om een constante temperatuur te handhaven, op 35°C of op 60°C.
	STATISCH	200C	Om voedsel te bereiden op één hoogte. Voorverwarming.
	GEBAK (Statisch + Ventilator)	175C	Om op twee hoogten voedsel te bereiden, op dezelfde temperatuur.
	VENTILATOR	160C	Om voedsel op meer dan een hoogte te bereiden, op dezelfde temperatuur.
	TURBOVENTILATOR	160C	Voor bereiding van: grote vruchtencakes, gevulde groenten, pasteitjes, gevogelte.
	GRILL	3	Voor het grillen van kleine stukjes vlees, toast, enz....
	TURBOGRILL (Grill + Ventilator)	3	Voor het grillen van grote stukken vlees.
	PROGRAMMA	P1	Voor het bakken van pizza, brood, focaccia.



1. Keuzeknop: om de ovenfuncties in te stellen.
2. Knop voor keuze en bevestiging van de verschillende handelingen (steeds opnieuw indrukken).
3. Knop voor instelling van: de tijd, de bereidingstijd, de tijd waarop de bereiding beëindigd moet worden, de temperaturen, de verwarmingsniveaus (Functie P).

Push-pushknoppen

- Om dit soort knoppen te gebruiken moet er in het midden op worden gedrukt.
- Draai de knop in de gewenste stand.
- Draai de knop na de bereiding terug in de stand "0" en druk hem opnieuw in om de aanvankelijke instelling te herstellen.

DE OVEN AANZETTEN


















Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, of opnieuw wordt aangesloten na een stroomuitval, *verschijnt op het display "5E0P"*.

Om de oven aan te zetten:






















- draai knop 1 op "0".
- druk op toets 2. *Op het display verschijnt "--:--".*

RAADPLEEG HET INFORMATIEBLAD VAN HET PROGRAMMEERAPPARAAT VOOR DE BESCHRIJVING VAN HET GEBRUIK VAN DE OVEN.








BEREIDINGSTABEL VOOR DE GRILL-FUNCTIE






VOEDSEL	Functie	Preheating (5 minutes)	Hoogte (vanaf de bodem)	Niveau voor bruinen	Bereidingstijd (minuten)
Lendestuk		X	4	5	35 - 45
Koteletten		X	4	5	30 - 40
Worstjes		X	4	5	30 - 40
Varkenskarbonade		X	4	5	25 - 35
Vis		X	4	5	30 - 40
Kippenpoten		X	4	5	35 - 40
Kebab		X	4	5	30 - 35
Magere varkensribbetjes		X	4	5	20 - 35
Halve kip		X	3	5	45 - 50
Halve kip		-	3	5	45 - 55
Hele kip		-	3	5	60 - 70
Braadstuk (varkensvlees, rundvlees)		-	3	5	75 - 90
Eend		-	2	5	80 - 90
Lamspoot		-	3	5	90 - 120
Rosbief		-	3	5	90 - 120
Gebakken aardappelen		-	3	5	40 - 50
Moten zwaardvis		-	3	5	35 - 45

BEREIDINGSTABELLEN

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (10 min.)	Hoogte (vanaf de bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
VLEES Lamsvlees, geitenvlees, schapenvlees		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Braadstuk(kg.1 (Lamsvlees, varkensvlees, rundvlees) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Kip, konijn, eend		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Kalkoen (kg. 6) + niveau 3 bruinen		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gans (2 Kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
VIS (HELE) (1-2 kg) Brasem, baars, tonijn, zalm, forel		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
VIS (MOTEN) (1 kg.) Zwaardvis, tonijn, zalm, kabeljauw		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

OPMERKING: bij het bereiden van vlees met ventilatie- of statische functies, is het ook raadzaam de bruiningsfunctie te gebruiken (niveau 1 t/m 3).

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (10 min.)	Hoogte (vanaf de bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
GROENTEN Gevulde paprika's		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Gevulde tomaten		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Gebakken aardappelen		X	2	200	40 - 50

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (10 min.)	Hoogte (vanaf de bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
DESSERTS, GEBAK, ENZ. Cakes (biscuitdeeg)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Gevulde pasteien (met kaas)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Taarten		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Appelstrudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Koekjes		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Roomsoesjes		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Pastei		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Gevulde vruchtentaarten b.v. Ananas, Perzik		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Schuimgebak		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Pasteitjes		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflé		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50